



いつも五十番食品を応援していただきありがとうございます！



前回のパンダ通信で「感謝日記をつけはじめました」と書きました。3日坊主にならないように…と思っていましたが、毎日書けてはいないものの何とか続けています！その日一日の「感謝」を意識して見つけるようにしてから、いろいろな物事の見え方が変わりました。例えばオリンピック選手！毎日寝不足になりながらリオ五輪を応援していましたが、メダルを取った選手がインタビューで口にするのは、自分自身の頑張りや努力ではなく、応援してくれた周りの方への感謝の言葉ばかり。過去の五輪の選手もきっと同じようなことを話されていたと思うんですが、自分の意識がそこになかったので全然聞こえてきていませんでした。「感謝」を意識するようになってから、日々の生活に感謝をたくさん見つけられるようになった気がします！イチローも3000本安打を達成した時のインタビューで、恩師仰木監督への感謝の思いを話していました。やはり一流の人は「感謝力」が違います。私も感謝力を磨いていきたいです。

代表取締役 王愛

2016年08月08日

ひとくちサイズの肉まん「ミニ包子」のご紹介！

今日はひとくちサイズの肉まん「ミニ包子(ミニポーズ)」をご紹介します👍!!



大きさは30グラム。

豚肉・玉ねぎを中心とした具材をオイスターソースベースで味付け、やや甘めの優しい味に仕上げております。

そして発酵生地にも定評がある五十番食品!!

皮はふんわりと柔らかです👍🎵

小さいサイズなのでコース料理の一品に入れてもいいですし、バイキングなどにも使っていただきやすいです!!

機械製造なので、手包みの肉まんに比べると価格設定も抑えめです👍🎵

小さい中にも美味しさがしっかり詰まった「ミニ包子」。

小さなお子様から大人まで美味しくいただけますよ👍🎵

興味のある方はお気軽にお問い合わせください👍📶

【商品紹介】

商品名:ミニ包子(みにぼーず)

規格:30g×20個×20P

調理方法:冷凍のまま、強火で約10分蒸してください。

気候も秋めいてきて、肉まんが美味しい季節になってきました!!

ひとくちサイズの「ミニ包子」以外にも、80gの手包み肉まん「^{ルーポーズ}肉包子」や、豚バラ肉をたっぷり使い、黒胡椒がヒリッときいた「ジューシー肉まん」もあります!!

お店のメニューに入れるだけでなく、テイクアウトでもお使いいただけます。是非一度五十番食品の肉まんをお試し下さい!!

ごまだんごの新しい食べ方！

本日は「**芝麻球(ごまだんご)**」の新しい食べ方をご提案させていただきます🍡!!

通常は油で揚げますが、今回提案させていただくのは**焼く**方法です🍡♪

その名も「**おやき風ごまだんご**」!!

フライパンで簡単に調理することができ、揚げるよりも油が少なくヘルシーです🍡♪

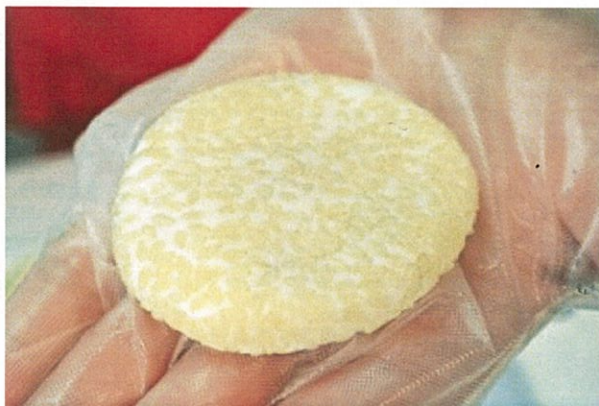
調理時間も短くてすみます🍡🌟

作り方をご紹介します。

1、芝麻球を解凍させる。

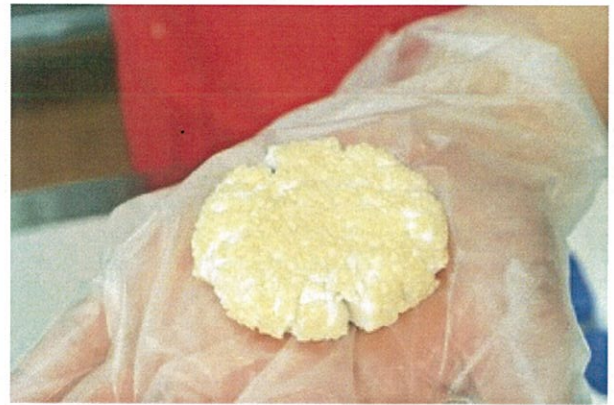
自然解凍か、冷蔵庫解凍させます。
時間がない場合は、電子レンジの「解凍」機能を使っても大丈夫です。

2、芝麻球を平らにつぶす。



手のひらで押さえて平らにつぶします。

完全に解凍されていると、きれいに丸くつぶすことができます。



↑ 解凍が弱いと、つぶした時にこのように端の方が割れてしまいますが、食べる分には全く問題はありません。

3、フライパンに油をひいて、両面を焼きます。

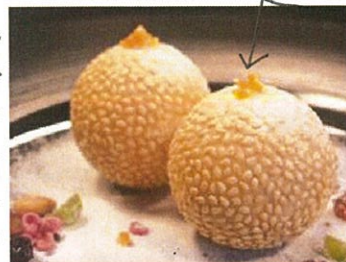


フライパンで片面3~4分ずつ、焼きめがつくまで焼きます。

表面をカリッと「揚げ焼き」のようにしたい場合は油を多めに、ヘルシーにいただきたい場合は少なめにしてください。➡

➡(次頁に続く)

(オレンジピール)



ごまだんごについてインターネットでいろいろ調べていると、面白いアレンジを発見!!
揚げたごまだんごの上に刻んだ「オレンジピール」をのせていました!!

4、最後にフタをして中まで熱を通します。



フタをして1分くらい置き、中まで熱を通してください。

5、出来上がり!!



「おやし風ごまだんご」の完成です👏🌟

焼きめが香ばしくて、とっても美味しいですよ👏🎵

芝麻球の新しい調理方法、是非一度お試しください👏👉

ごまを焼くことで「香ばしさ」が増し、とても美味しくいただきました!! 今まで見いかなかった目からウロコの調理法でした!!

前頁の刻んだ「オレンジピール」をオンした「ごまだんご」は、辻調のホームページにのっていました! ひとアレンジでオシャレな「ごまだんご」に大変わりですネ!!

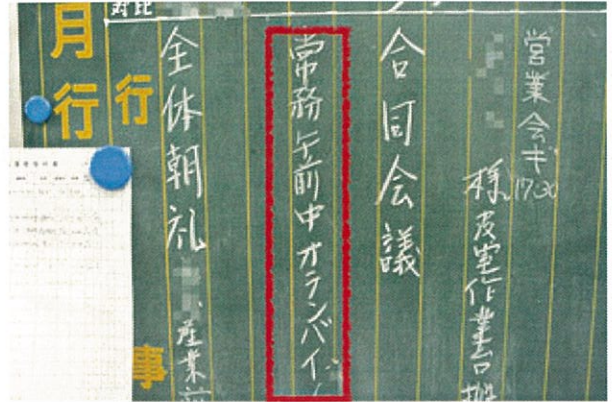
2016年08月03日

常務の怪しい予定...

会社の事務所にある大きな黒板。

一ヶ月の行事予定や来客の予定などを書いています。

今日黒板を見ると、明日の日付のところに「常務の怪しい予定」が書きこまれていました。



「常務 午前中 オランバイ」と書いてあります。

🤔!?!?

「常務」も「午前中」も分かります。

しかし...「オランバイ」!?

会社名??

人名??

ポケモンのキャラクター名??

一体何??

常務に明日一体どんな予定があるのか??

オランバイとは一体何者なのか??

...しばらく考えていると、「あっ!!」、分かりました〜👏🌟

「オランバイ」=博多弁で「いません」という意味です。

そういえば常務は明日私用で外出すると言っていました。

それにしても「常務 午前中外出」でいいものを、わざわざ博多弁で「オランバイ」とは...🤔

いつもユーモアを忘れない常務です👏🎵

常務、明日は気を付けていつらっしゃ〜い👏🌟

常務、いつも職場に笑いをありがとうございます!!



五十番食品の歴史⑤ ～中華点心で販路拡大～

ただ今、「五十番食品の歴史」について連載で記事を書いています。🍵🌟

前回の「五十番食品の歴史④」では、スーパーへの餃子販売を撤退し、中華点心の開発を始めたこととお話しました。

昭和50年代後半、当時は中華点心を冷凍で流通させるメーカーは国内にはほとんどなく、九州では五十番食品が先駆けだったと聞いています。

また中華点心といっても、餃子や焼売などを作るメーカーはあっても、寿桃などの珍しい点心を作っているところはほとんどなかったそうで、父は開発した点心を持って県内・県外に売りに回りました。



(↑ 「寿桃」を表紙にした当時のカタログ)

中華専門の卸問屋様には反応が良く、すぐに取り扱いを始めてくださったようですが、「今までにない商品」ということで「こんなものは売れないよ！」と取り扱ってくださらない問屋様も当初はあったとか…。

「時代の先駆けに行く」とはそういうことなんだろうなあと思います。

また、ハーカオやキレイな飾り点心などを台湾から仕入れて売ろうとしたそうですが、そんなものはまだ日本では見たことのない方も多く、お客様の反応は更に薄かったそうです。

そんなこともありながらも、父は開発した点心を持って新規開拓を積極的に行い、お客様は関西や四国にまで広がっていきましました。

当時はまだ今のような小口のクール便がなく、小口で商品を送る時には、発砲スチロールに商品を入れて、その中にドライアイスを入れて送っていたそうです。

今では考えられないですね🤔!!

ドライアイスは、会社の近くのドライアイス屋さんに発砲スチロールの大きさに合うようにカットしてもらっていたそうで、そのドライアイスを入れにいくのが今の常務の仕事のひとつだったそうです🍵🌟

常務は本当にいろいろな仕事をしています🍵!!

そうやって他所が持っていない「中華点心」という武器で販路を広げていき、この道一本で行くかと思いきや、またもや父は点心とは全く関係のない「新しい商品」の開発に乗り出すのでした…。

…続く。

「ふるさと納税」の仲間入りをしました!!

今流行りのふるさと納税。

この度、筑紫野市のふるさと納税のお礼の品に、五十番食品の飲茶セットを入れていただくことになりました!!

「お礼の品のラインナップを増やしたい」と筑紫野市からのご依頼をいただきこの度の運びとなりました。地域を代表する会社になれたようで、本当に

嬉しいです!! 😊 ありがとうございます!!
ございます!!

こちらのニュースレター「パンダ通信」は、社長ブログ「五十番食品★あととり娘の社長日記」の記事を抜粋して作成しています。ブログにはここには載せきれない記事もたくさん掲載しております。是非ブログもご覧ください！
右のQRコードを読み取っていただければ、ケイタイやスマホからもご覧いただけます。

